

Ξεχωρίζει για την εξαιρετική ποιότητα και τη γεύση του!



MAKRI
ΑΠΟΣΤΑΚΤΗΡΙΟ
ΠΟΤΟΠΟΙΙΑ

TRADITIONAL DISTILLERY



Η εταιρία μας Αποστακτήριο - Ποτοποιία Μακρή Βρίσκεται στον Κερασώνα Φιλιππιάδας, στην Ήπειρο στο 26ο χιλιόμετρο από την Άρτα-Ιωαννίνα. Στεγάζεται σε ένα σύγχρονο κτήριο που πληρεί όλες τις προϋποθέσεις για νοικοκυρεμένες δουπειές, όπως ηνέει οι επισκέπτες μας. Ο χώρος μας είναι επισκέψιμος και προσβάσιμος σε οποιαδήποτε ομάδα ανθρώπων, συλλόγους, σχολεία και όποια κοινωνική ομάδα επιθυμεί ξενάγηση και ενημέρωση για την απόσταξη ενός προϊόντος με παθιά Ηπειρώτικη παράδοση.

Η εταιρία μας διαθέτει σύγχρονο εξοπλισμό και κατάλληλες κτιριακές εγαταστάσεις που εξασφαλίζουν την καθηύτερη ποιότητα του προϊόντος, διατηρώντας την παράδοση στην παραγωγή.

Στηρίζεται στον άμβυκα αποσταγματοποίias τελευταίας τεχνολογίας, με ελεγχόμενη κλασματική στήλη επανακαθαρισμού και συμπυκνωτή για τέλειο απόσταγμα.

Διαθέτουμε πιστοποιημένα μηχανήματα απόσταξης και εμφιάλωσης και προβαίνουμε στη σωστή και απαραίτητη συντήρηση των κτιριακών εγκαταστάσεων και των μηχανημάτων μας, τα οποία είναι κατάλληλα για την υποδοχή τροφίμων.

Our company DISTILLERY MAKRI is located in Kerasona Filippia, in Epirus, 26km Arta-Ioannina. It is housed in modern facilities that meet all the requirements and can be visited by any group of people, club, school or social group that would like a guided tour and information on the distillation of a product following the old Epirus tradition.

Our company possesses modern equipment and appropriate building facilities ensuring the best quality of the product while keeping the tradition in the production.

It is based on the state-of-the-art distillery distillery, with a controlled fractional recirculating column and condenser for perfect distillate.

We have certified distillation and bottling equipment and we undertake the proper and necessary maintenance of our building facilities and machinery, which are suitable for food reception.

ΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΜΑΣ

Πολυποικιλίακό απόσταγμα στέμφυτης σταφύλης. Παράγεται και εμφιαλώνεται στο αποστακτήριο MAKRI με πολύ προσωπική δουλειά και φροντίδα. Η αρχή του αποστακτηρίου μας ξεκινά με την εισαγωγή της καλύτερης ποιότητας πρώτης ύλης επιλεγμένης με προσωπική παρέμβαση, την φροντίδα και σύνεση στην καλή διατήρηση της, την αφοσίωση στη σωστή απόσταξη βάσον του καλού (τελευταίας τεχνολογίας) εξοπλισμού μας. Και στην τελευταία και σημαντική όμως επεξεργασία του αποστάγματος με τα κατάλληλα και σύννομα μέσα για το φινίρισμα και την εμφιάλωση του τελικού προϊόντος.

It is produced and bottled in the MAKRI distillery with a lot of personal hard work. The distillery's main principles include the use of the best quality in raw material, which has been personally selected, great care and caution in its conservation, dedication to the correct distillation process with the use of state-of-the-art equipment . Equally as important, is the final stage of distillation, as we attend to the finishing touches and the bottling of the final product complying with all legal requirements.

ΤΣΙΠΟΥΡΟ 5lt TSIPOURO 5lt

Πολυποικιλίακό τσίπουρο,
χωρίς γήινανισο,
σε μπουκάλι 5lt

ΤΣΙΠΟΥΡΟ 700ml TSIPOURO 700ml

Πολυποικιλίακό τσίπουρο,
χωρίς γήινανισο,
σε μπουκαλάκι 700ml

ΤΣΙΠΟΥΡΟ 200ml TSIPOURO 200ml

Πολυποικιλίακό τσίπουρο,
χωρίς γήινανισο,
σε μπουκαλάκι 200ml

Πολύτιμα αδιαπραγμάτευτη!

ΤΣΙΠΟΥΡΟ 100ml TSIPOURO 100ml

Πολυποικιλίακό τσίπουρο,
χωρίς γήινανισο,
σε μπουκαλάκι 100ml

ΤΣΙΠΟΥΡΟ 50ml TSIPOURO 50ml

Πολυποικιλίακό τσίπουρο,
χωρίς γήινανισο,
σε μπουκαλάκι 50ml



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ

Αγιωργίτικο/ Agiorgitiko

750ml

12% vol

Διαθέτει έντονο βαθυκόκκινο χρώμα, είναι πλούσιο στο στόμα με βελούδινη γεύση, αρώματα φρούτων και ξηρών καρπών.

Has a strong deep red color, is rich in flavor with velvety taste, aromas and nuts.



Deer
Varietal red dry wine

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

Μοσχοφίλερο/ Moschofileto

750ml

12% vol

Τα χαρακτηριστικά του Μοσχοφίλερου είναι τα έντονα ανθικά αρώματα από γιασεμί, τριαντάφυλλο, άνθη λεμονιάς αλλά και τα φρουτώδη αρώματα εσπεριδοειδών και πράσινου μήλου.

Moschofilero characteristics are the strong flowers of jasmine, rose, lemon flowers but also the fruity aromas citrus fruits and Green apple.



Varietal white dry wine

Hare



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

Μαλαγουζιά, Βίδρα/Malagouzia.Vidra

750ml

12% vol

Τα χαρακτηριστικά της Μαλαγουζιάς είναι η μέτρια οξύτητα και η αισθητή λιπαρότητα στο στόμα. Είναι αρκετά αρωματική με νότες από λευκά άνθη, ροδάκινο, βερύκοκο, λάιμ, γκρέιπφρουτ και λεμόνι.

Malagouzia is the moderate acidity and the grease sense in the mouth.

Are enough Aromatic with notes from White flowers, peach, apricot, lime, Grapefruit and lemon.



MAKRI



Otter

Varietal white dry wine



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ

Syrah Merlot

Μαύρη Αρκούδα

750ml

12% vol

Το βαθυκόκκινο Syrah και το αρωματικό Merlot δημιουργούν αυτόν τον οίνο - ήρεμη δύναμη με τις βελούδινες ποικιλίες μανιταριών.

Red syrah and aromatic merlot create the Black Bear wine - calm power with the velvet Mushroom varieties



MAKRI



Black Bear

Varietal red dry wine



ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ

Ευχάριστος, αρωματικός
ερυθρός οίνος
του αμπελώνα μας.
187ml/ 750ml

Pleasant, aromatic
red wine from our vineyard.



ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

Ευχάριστο αρωματικό
λευκό κρασί¹
του αμπελώνα μας.
187ml/ 750ml

Pleasant, aromatic
red wine from our vineyard.



ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ

Ημίγλυκος ροζέ οίνος
του αμπελώνα μας.
187ml/ 750ml

Pleasant, aromatic
rose wine from our vineyard.



Η ποτοποία ΜΑΚΡΗ προσφέρει
την ίδια υψηλή ποιότητα και σε ασκούς,
με ειδική πρακτική κάνουσα
για επαγγελματική χρήση.
Υπάρχει και η αυθεντική ρετσίνα.

*Our wines are also available for professional
use in bags of all packaging.
There is also authentic retsina.*



Όταν το κρασί γίνεται έργο τέχνης
και το πάθος μετατρέπεται σε δημιουργία!

*Wine becoming a work of art
and passion transformed into creation!*



Έδρα: 26ο χιλ. Αρτας – Ιωαννίνων
Κερασώνας Φιλιππιάδας

Τ.Κ. 48200

Υποκ/μα: Γεωργίου Σεφέρη 6, Ανατολή
Γαλάτεια Μακρή: 6974937917

Γεώργιος Μητρογιώργος: 6977259666

Τηλ.: 2683051883 / Φαξ: 2683051883

e-mail: gmakgal2@gmail.com

<https://apostaktiriomakri.gr>



MAKRI

ΑΠΟΣΤΑΚΤΗΡΙΟ
ΠΟΤΟΠΟΙΙΑ

